

SPEISEN • MENU



SPARGEL

ASPARAGUS

LEGIERTE SPARGELSUPPE

7,50

asparagus soup

WAHLWEISE MIT...

with your choice of...

+ SERRANO SCHINKEN-CHIPS

+ 3,00

crispy serrano ham

+ RÄUCHERLACHSSTREIFEN

+ 5,00

smoked salmon strips

+ SHRIMPS UND BÄRLAUCH

+ 5,00

shrimps and bear's garlic

HAUSGEMACHTE SPARGEL-FRÜHLINGSROLLEN

11,00

Weißer & Grüner Spargel | Salatbouquet | Chili-Mayonnaise

homemade asparagus spring roll

white & green asparagus | salad bouquet | chili mayonnaise

MARINierter MEERBUSCHER SPARGEL

11,00

Orangen-Chili-Vinaigrette | Salat-Bouquet | Gekochtes Ei

regional asparagus | orange-chili-vinaigrette | salad bouquet | boiled egg

1 PFUND MEERBUSCHER SPARGEL

24,00

Petersilien-Kartoffeln | Hausgemachte Sauce Hollandaise oder Zerlassene Butter

500g. of regional asparagus | grenaille potatoes | homemade hollandaise sauce or melted butter

WAHLWEISE MIT ...

with your choice of...

+ GEKOCHTEM SCHINKEN

+ 6,50

cooked ham

+ SERRANO SCHINKEN

+ 7,50

serrano ham

+ TEE-GEBEIZTEM LACHS

+ 7,50

tea-marinated salmon

+ 3 GEBRATENE RIESENGARNELEN

+ 7,50

3 fried tigerprawns

VORSPEISEN

STARTERS

CAESAR SALAT

Lattuga Romana | Caesar Dressing | Croûtons | Grana Padano

9,50

caesar salad

lattuga romana | caesar dressing | croûtons | grana padano

GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE

10,00

Gelbe Bete | Feigen | Honig | Crostini

grated goat cheese

yellow beetroot | figs | honey | crostini

HAUSGEMACHTE SPARGEL-FRÜHLINGSROLLEN

11,00

Weißer & Grüner Spargel | Salatbouquet | Chili-Mayonnaise

homemade asparagus spring roll

white & green asparagus | salad bouquet | chili mayonnaise

MARINIERTER MEERBUSCHER SPARGEL

11,00

Orangen-Chili-Vinaigrette | Salat-Bouquet | Gekochtes Ei

regional asparagus | orange-chili-vinaigrette | salad bouquet

SUPPEN

SOUPS

SPANISCHE GAZPACHO

8,50

Basilikum-Pesto | Geröstetes Knoblauchbrot

spanish gazpacho

basil pesto | roasted garlic bread

LEGIERTE SPARGELSUPPE

7,50

asparagus soup

WAHLWEISE MIT...

with your choice of...

+ SERRANO SCHINKEN-CHIPS

+ 3,00

crispy serrano ham

+ RÄUCHERLACHSSTREIFEN

+ 5,00

smoked salmon strips

+ SHRIMPS UND BÄRLAUCH

+ 5,00

shrimps and bear's garlic

SALATE

SALADS

KLEINER GEMISCHTER SALAT

6,50

Cherrytomaten | Gurken

small mixed salad

cherry-tomatoes | cucumber

GROSSER CAESAR SALAT

19,50

Lattuga romana | Caesar Dressing | Croûtons

Grana Padano | Marinierte Hähnchenwürfel

large caesar salad

lattuga romana | caesar dressing | croûtons

grana padano | marinated chicken cubes

GROSSER GEMISCHTER SALAT

11,50

large mixed salad

WAHLWEISE MIT...

with your choice of...

+ PUTENBRUSTSTREIFEN | Honig-Thymian

19,50

turkey breast strips | honey-thyme

+ GEBRATENE RINDERFILETSTREIFEN | geschroteter Pfeffer

22,50

fried filet tips of beef | ground pepper

+ KNUSPRIGE RIESENGARNELEN | Sweet-Chili-Dip

24,00

crispy king prawns | sweet-chili-dip

DRESSING ZUR WAHL...

Orange-Chili-, Zitrone-Thymian- oder Hausdressing

dressing of your choice...

orange-chili-, lemon-thyme- or housedressing

VEGETARISCH

VEGETARIAN

FARFALLE „GENOVESE“

18,50

Halbgetrocknete Tomaten | Marinierte Artischocken | Grana Padano

farfalle "genovese"

semi-dried tomatoes | marinated artichokes | grana padano

STEAKS

STEAKS

PUTENSTEAK turkey steak	Thai-Curry-Marinade 300g thai-curry marinade		18,50
FILETSTEAK filetsteak	Argentinisches Black-Angus Rind 200g argentinian black-angus		26,00
RUMPSTEAK rumpsteak	Argentinisches Black-Angus Fein Marmoriert 300-350g argentinian black-angus finely marbled		29,00
SURF & TURF	Wahlweise mit Black Tiger Garnelen with your choice of black tiger prawns	Stück per piece	2,50 2,50

BEILAGEN

SIDE DISHES

KRÄUTERBUTTER herbal butter	2,00	RÖSTZWIEBELN roasted onions	2,00
MEDITERRANES GEMÜSE mediterranean vegetables	4,50	POMMES FRITES french fries	4,50
BLATTSPINAT leaf spinach	4,50	SÜSSKARTOFFELPOMMES sweet potato fries	4,50
BOHNEN-BOUQUET bean bouquet	4,50	KRÄUTERDRILLINGE herbal baby potatoes	4,50
GRÜNER SPARGEL green asparagus	4,50	BRATKARTOFFELN fried potatoes	4,50
FETTUCINE fettuccine	4,50	CHORIZO-KARTOFFELN chorizo potatoes	4,50

PORTION SPARGEL MIT SAUCE HOLLANDAISE oder ZERLASSENER BUTTER side of asparagus with sauce hollandaise or melted butter		11,00
--	--	-------

PORTWEIN-JUS, PFEFFER-JUS, JACK DANIELS BBQ-SAUCE oder HAUSGEMACHTE HOLLANDAISE port wine-jus, pepper-jus, Jack Daniels BBQ-sauce, sauce hollandaise		je 3,50
--	--	---------

TRÜFFEL-MAYONNAISE truffled mayonnaise		4,00
--	--	------

VOM LAND FROM THE COUNTRY

DYCKHOF BURGER

16,50

200g US-Rindfleisch | Hausgemachte Focaccia | Tomate |

Rucola | Cheddar | Speck | Röstzwiebeln | BBQ-Sauce

dyckhof burger

200g US-beef | homemade focaccia | tomato | arugula

cheddar | bacon | roasted onions | BBQ sauce

FILETSPITZEN VOM ARGENTISCHEN RIND

30,00

Weißwein-Velouté | Weißer & Grüner Spargel | Fettuccine

filet tips of argentinian beef

white wine velouté | white & green asparagus | fettuccine

SALTIMBOCCA VON DER MAISPOULARDE

26,50

Weißwein-Thymian-Jus | Mediterranes Gemüse | Chorizo-Kartoffeln

saltimbocca of corn-fed chicken

white wine-thyme-jus | mediterranean vegetables | chorizo-potatoes

NEUSEELÄNDISCHER LAMMRÜCKEN

29,50

Rosmarin-Jus | Mediterranes Püree | Marktgemüse | Kräuter-Kruste

new zealand lamb rack

rosemary-jus | mediterranean purée | market vegetables | herb-crust

AUS DEM MEER OUT OF THE BLUE

GEBRATENE LACHS-TRANCHE

27,00

Mango-Chili-Chutney | Grüner Spargel | Kräuterdrillinge | Gurken-Minze-Quark

pan-fried salmon filet

mango-chili chutney | green asparagus | herb potatoes | cucumber-mint fresh curd

GEBRATENES STEINBUTT-FILET

32,00

Sauce Von Der Gegrillten Spitzpaprika | Blattspinat | Petersilienkartoffeln

fried turbot-filet

grilled pepper sauce | leaf spinach | parsley potatoes

DESSERT DESSERT

FRANZÖSISCHE KÄSEAUFWAHL

Trauben | Brot | Zweierlei Dips

selection of french cheese...

grapes | bread | two types of dip

...Mit 3 Käsesorten...with 3 kinds of cheese

9,00

...Mit 5 Käsesorten...with 5 kinds of cheese

13,00

ERDBEEREN AUS DER REGION

8,50

Vanilleeis | Baileys-Sahne | Amarettini

local strawberries

vanilla ice cream | baileys cream | amaretti biscuits

SORBET TRIO

10,00

Nach Art Des Hauses

sorbet trio

homemade variation

HAUSGEMACHTES PASTEL DE NATA

10,00

Himbeer-Spiegel | Schokoladeneis | Verschiedene Toppings

homemade pastel de nata

raspberry-sauce | chocolate ice cream | different toppings

PREISE

Unsere Preise verstehen sich in Euro (€) und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

ALLERGENE

Eine Speisekarte mit Allergenauszeichnung erhalten Sie gerne bei unserem Personal.